

La Torsadé Graines

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine La Torsadé Graines</i>	1 000	
<i>Eau</i>	820 (+/-30)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<i>Pâte fermentée</i>	250	

<u>Poids total</u>	2 095	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
<i>Température de base</i>	60°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale - Batteur (min)
<i>Autolyse</i>	5
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	2
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	15 à 20

<i>Autolyse</i>	Autolyse active de 20 min	
<i>Pointage</i>	30 min avec rabat	
<i>Mise en froid</i>	3°C minimum 16h	
<i>Mise sur planche</i>	Étaler la pâte pour lui donnant une forme rectangulaire	
<i>Détente</i>	60 min	
<i>Division</i>	Détailler en bandes de 30 cm sur 4 cm environ et d'un poids de 330 gr environ. Poser sur un linge humide ensuite sur les graines et torsader.	
<i>Apprêt</i>	35 à 45 min sur couche farinée	
<i>Cuisson</i>	255°C avec peu de buée	
<i>Temps de cuisson</i>	20 min (10min fermé 10 min ouvert)	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com

La Torsadé Graines

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Torsadé Graines	1 000	
Eau	820 (+/-30)	
Sel	15	
Levure	6	
Pâte fermentée	250	

<u>Poids total</u>	2 091	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
Température de base	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale - Batteur (min)
Autolyse	5
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	2
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	15 à 20

Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	Détailler en baguettes. Poser sur un linge humide ensuite sur les graines et torsader.	
Cuisson	255°C avec peu de buée	
Temps de cuisson	20 min (10min fermé 10 min ouvert)	